

La Compagnie sucrière de Kwilu-Ngongo est une vénérable institution au Congo. Une grande dame qui soufflera ses 90 ans en 2015. Une société dans laquelle l'Etat congolais dispose de 40%, pour 60% pour le groupe sucrier belge Finasucre, détenu par la famille Lippens. La sucrière de Kwilu-Ngongo, dans la province du Bas-Congo, est le poumon vert et économique de toute une région. La société emploie 2.100 personnes, sans oublier les 2.500 saisonniers et journaliers "qui travaillent quand même huit mois sur douze et bénéficient pratiquement des mêmes avantages sociaux que les employés", explique François Brocorens, responsable Développement et directeur de Kwilu rhum. Et oui, depuis 2010, la vénérable société sucrière a commencé à se diversifier et à construire une marque autour du Kwilu. "Notre core business, demeure aujourd'hui le sucre", poursuit François Brocorens, jeune ex-

pat bruxellois qui découvre encore les joies et les soucis de la bureaucratie congolaise. "On investit actuellement dans une nouvelle chaudière qui doit nous permettre d'augmenter notre capacité de production. Aujourd'hui, on produit par an entre 60 et 80.000 tonnes de sucre. Notre record, c'est 84.000 tonnes. En 2018, avec cet investissement, on espère atteindre la barre des 100.000 tonnes". Une production destinée au marché local. Mais depuis 2010, la sucrière a décidé d'innover et de construire une marque 100% congolaise et pour les Congolais : Kwilu. "Tout a commencé par la fabrication d'un rhum blanc en 2010", continue François Brocorens. "Nous n'avons pas la prétention de concurrencer les rhums antillais ou du Cap Vert, par exemple, mais nous avons mis sur le marché congolais un rhum de qualité 100% fabriqué au Congo. Même la bouteille a été conçue et est toujours réalisée dans ce pays. En effet, il n'y a que le bouchon et l'étiquette qui sont importés parce que nous n'avons pas trouvé ce que nous cherchions sur le marché local. C'est vraiment une volonté de défendre la marque Congo, ce n'est pas un concept qui est facile à vendre mais nous y tenons, ça fait partie de notre politique qui veut croire en ce pays, en ses potentialités.

Kwilu, ose jouer le 100% congolais



Parfois, on a l'impression que les Congolais ne sont fiers de leur nationalité que lorsqu'ils sont à l'étranger, on voudrait essayer de faire bouger les choses." En février 2013, pour poursuivre le développement de la marque, la société a créé son premier Kwilu Bar dans la commune de la Gombe, à Kinshasa. "Le succès est au rendez-vous, même au-delà de nos espérances. On a même dû modifier la configuration de ce bar pour lui permettre d'accueillir les consommateurs dans de bonnes conditions". L'endroit, cosy, pensé initialement pour accueillir plutôt les consommateurs afterwork est devenu "The place to be" en soirée... prolongée pour toute une génération de Congolais et d'expatriés. Et ce n'est pas fini, depuis le 17 mars dernier, un rhum brun est venu étoffer cette offre et un rhum "arrangé" vanillé va débarquer dans les prochaines semaines. Un rhum qui ne sera commercialisé qu'au Kwilu Bar et dans quelques hôtels de la Gombe. "Le gestionnaire du Kwilu Bar de Kinshasa vient de nous proposer d'ouvrir une réplique de cet endroit à Goma. Un cahier des charges va être rédigé pour que l'on conserve une identité et peut-être que d'autres Kwilu Bar verront le jour dans d'autres provinces du pays. C'est une image très sympa, écolo friendly, puisque tout est conçu avec du matériel local".

Aujourd'hui, la Compagnie sucrière multiplie les sponsorings d'événements pour faire connaître ce produit et cette marque à Kinshasa et dans le Congo, mais il y a bien d'autres marchés potentiels. "Il y a une volonté d'aller vers l'Europe et de faire ainsi voyager le made in Congo", poursuit encore François Brocorens. "Ici, le souci, c'est de trouver le bon intermédiaire. On a souvent des gens qui nous contactent pour exporter notre rhum vers l'Europe, mais on n'a pas encore trouvé la bonne personne. Ce qui est certain, c'est qu'il y a un marché pour ce produit et cette marque en dehors du pays. En Belgique, évidemment, mais aussi en France, aux Pays-Bas et en Grande-Bretagne où la diaspora congolaise est très présente."

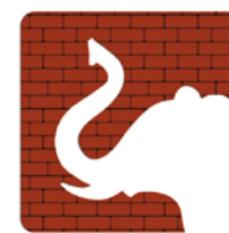


Si le rhum Kwilu est arrivé sur le marché en 2010, la production d'alcool n'est pas neuve pour la société qui distille annuellement entre 6 et 8 millions de litres d'alcool pur. "En fait, les acheteurs de cet alcool sont nos principaux concurrents sur le marché local. Ils achètent notre production, la mélangent avec divers parfums et la revendent à des prix dérisoires, parfois même dans de grandes bouteilles en plastique. Le prix est d'ailleurs un des gros handicaps du rhum Kwilu. La qualité que nous proposons, la bouteille fabriquée ici, qui nous revient deux fois plus chère que si nous la faisons produire à l'étranger, tout cela à un coût. La bouteille de 75 cl vaut entre 8 et 12 dollars quand les alcools produits sur place s'affichent à 2 ou 3 dollars le litre. Pas évident, dans ce contexte de faire découvrir notre Kwilu. Du coup, on vient de concevoir de petits bouteilles de 37,5 cl, histoire d'avoir une offre de départ très abordable". Le lancement de la marque Kwilu est un véritable tournant dans la vie de la sucrière de Kwilu-Ngongo. "Un vrai coup de jeune", sourit François Brocorens qui, pas peu fier de son effet, annonce dans la foulée que la marque Kwilu va aussi être associée très prochainement à la... brique ! "C'est pour très très bientôt. On va arriver sur le marché de la construction avec la brique Kwilu. Là où nous sommes installés dans le Bas-Congo, le sol est très argileux. Idéal pour faire d'excellentes briques. Nous avons fait des tests au Congo et en Belgique et tout était concluant. Nous sommes donc en train de construire un four géant qui sera

alimenté avec la bagasse (Ndir : le résidu fibreux de la canne à sucre). C'est un jeune diplômé de Solvay qui gère ce projet. Encore une démonstration de cette envie de se développer, de rester au Congo et de mettre aux commandes une nouvelle génération, avec de nouvelles idées". Christophe Cote, Monsieur Brique Kwilu, ne peut cacher qu'il est sorti il y a peu de Solvay. Un jeune métis qui présente un profil idéal, la tête bien faite et des racines mixtes qui le poussent naturellement à venir vers ce Congo où vit une partie de sa famille. "Ces briques seront d'une qualité égale à ce qui se fait en Belgique. Evidemment, on ne pourra pas concurrencer les petits fabricants locaux mais au niveau qualité, il n'y aura pas débat." Objectif : produire 40.000 tonnes de briques après trois ans. "Pour produire plus, il faudra aussi produire plus de sucre puisque notre combustible sera la bagasse. C'est la première fois que cette technique sera utilisée au Congo, la première fois aussi en Afrique", continue le jeune homme. "C'est écologique et c'est un circuit complètement intégré." Coût de la brique de parement : 0,45 \$. "Ce qui est moins cher que le béton et

le crépis toujours utilisés ici, faute d'autres alternatives. C'est aussi beaucoup moins lourd et donc moins dangereux." Pour monter et développer ce projet, Kwilu doit aussi investir dans la formation. "Il faut identifier les écoles avec lesquelles on va travailler. On va leur fournir notre matériel pour qu'ils puissent se former dans de bonnes conditions. Il y a un vrai déficit côté enseignement. Au Bas-Congo, sur les 15.000 hectares de la compagnie sucrière, on a aussi un centre de formation. On a la bagatelle de 420 métiers sur l'exploitation. Ça va du biochimiste au frigoriste, en passant par les surveillants ou les médecins puisqu'on dispose de notre propre hôpital."

Christophe Cote en est convaincu, la brique Kwilu peut bouleverser la donne sur le marché immobilier kinois. Un marché immobilier dans lequel croit le groupe Finasucre, puisqu'il a investi, avec un partenaire, dans la société Cores (www.cores.cd), pour Congo Real Estate, une entreprise active dans l'immobilier (vente et location) ainsi que dans le développement de nouveaux projets immobiliers.



KWILU BRIQUES